



Gli Ulivi
RESTAURANT

Menù
Menu

Executive Chef, Ciro Accardo



Aperto dalle ore 12:30 alle 14:45 e dalle ore 19:00 alle 21:45

Open from 12:30pm to 2:45pm and from 7:00pm to 09:45pm



Menù Degustazione Esperienza

Experience Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef

Chef's Appetizer

Antipasto - Starter

Polpo insolito

Polpo con verdure di stagione cotte e crude e il suo brodo

Octopus with seasonal vegetables, both raw and cooked, served with its own broth
(M-SE)

Primo Piatto - Pasta Course

Mezzi paccheri

Mezzi paccheri con estratto di carciofo arrostito e alici marinate

"Mezzi paccheri" pasta with grilled artichoke extract and marinated anchovies
(F-P)

Secondo - Main Course

Pesce alla mugnaia

Trancio del pescato del giorno, mugnaia di carote fermentate e pesto di fagiolini

Fillet of the catch of the day, buttered fermented carrots with green bean pesto
(P-SE-L)

Dessert - Dessert

Bianco di bufala

Yogurt di bufala, nespola lattefermentata e menta

Buffalo milk yogurt with fermented loquat and mint
(L - SO)

Coccole finali

Petit fours - The perfect sweet ending

Euro 95,00

La scelta del Menù Degustazione è servita unicamente per tutto il tavolo
The Tasting Menu selection is served exclusively for the entire table



Menù Degustazione Proposta della Chef

Our Chef's Choice Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef

Chef's Appetizer

Antipasti - Starters

La romana a Cetara

Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di pollo e terra di Parmigiano

Lightly blanched romaine lettuce, anchovy colatura mayonnaise, chicken jus, Parmesan crumble
(F-U-P-A-SE-SUL)

Tataki di manzo^(A)

Tataki di Manzo^(A), pesto di mandorle, pomodoro e capperi

Beef tataki served with almond, tomato and caper pesto
(FG-SO)

Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto

Risotto alla cipolla e cipollotto, sgombro affumicato e brodo di sgombro

Onion and spring onion risotto, smoked mackerel and mackerel broth
(L-P-SE)

Signature, cacio e pepe evoluta

Spghettone, estratto di Parmigiano fermentato, pepe bianco, pepe nero, pepe lungo e foglie di limone

"Spghettone" pasta with fermented Parmesan extract, white, black and long pepper, and lemon leaves
(F-L)

Secondo - Main Course

Pesce alla mugnaia

Trancio del pescato^(A) del giorno, mugnaia di carote fermentate e pesto di fagiolini

Fillet of the catch^(A) of the day, buttered fermented carrots with green bean pesto
(P-SE-L)

Dessert - Dessert

Amalfi 3.0

Cre moso al limone, mandorle e clorofilla di foglie di limone

Lemon cream, almonds, and lemon leaf chlorophyll
(FG-U-L)

Coccole finali

Petit fours - The perfect sweet ending

Euro 110,00

La scelta del Menù Degustazione è servita unicamente per tutto il tavolo
The Tasting Menu selection is served exclusively for the entire table



Menù Degustazione Esperienza Completa

Complete Experience Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef

Chef's Appetizer

Antipasti - Starters

La romana a Cetara

Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di pollo e terra di Parmigiano

Lightly blanched romaine lettuce, anchovy colatura mayonnaise, chicken jus, Parmesan crumble
(F-U-P-A-SE-SUL)

Tataki di manzo

Tataki^(A) di manzo, pesto di mandorle, pomodoro e capperi

Beef^(A) tataki served with almond, tomato and caper pesto
(FG-SO)

Polpo insolito

Polpo^(C) con verdure di stagione cotte e crude e il suo brodo

Octopus^(C) with seasonal vegetables, both raw and cooked, served with its own broth
(M-SE)

Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto

Risotto alla cipolla e cipollotto, sgombro affumicato e brodo di sgombro

Onion and spring onion risotto, smoked mackerel and mackerel broth
(L-P-SE)

Lumache e lumachine

Lumachine di semola con murice^(A) prezzemolo e aglio nero

Semolina "lumachine" pasta with murex^(A), parsley and black garlic
(F-M)

Secondi - Main Courses

Pesce alla mugnaia

Trancio del pescato^(A) del giorno, mugnaia di carote fermentate e pesto di fagiolini

Fillet of the catch^(A) of the day, buttered fermented carrots with green bean pesto
(P-SE-L)

Variazione di agnello Laticauda

Agnello^(A) in tre cotture, sedano rapa, limone salato e il suo fondo

Triple-cooked "Laticauda" lamb^(A) served with celeriac, salted lemon and its own jus
(F-U-L-SE)

Dessert - Dessert

Radici amare

Bavarese^(A) al caffè, caprino e pane croccante al Concerto

Coffee bavarois^(A), goat cheese and crispy bread infused with Concerto liqueur
(F-FG-L-U-SO)

Coccole finali

Petit fours - The perfect sweet ending

Euro 145,00

La scelta del Menù Degustazione è servita unicamente per tutto il tavolo
The Tasting Menu selection is served exclusively for the entire table





Menù à la carte

à la carte menu

Coperto incluso
Cover charge included

La scelta del Menù à la carte prevede un minimo di due portate a persona.
For the à la carte Menu a minimum of two courses per person are required.





Antipasti - Starters

Polpo insolito

Polpo[©] con verdure di stagione cotte e crude e il suo brodo € 25,00

*Octopus[©] with seasonal vegetables, both raw and cooked,
served with its own broth*

(M-SE)

La romana a Cetara

€ 23,00

Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di
pollo e terra di Parmigiano

*Lightly blanched romaine lettuce, anchovy colatura mayonnaise,
chicken jus and Parmesan crumble*

(F-U-P-A-SE-SUL)

Tataki di manzo

€ 27,00

Tataki di manzo,[Ⓐ] pesto di mandorle, pomodoro e capperi

Beef[Ⓐ] tataki served with almond, tomato and caper pesto

(FG-SO)





Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto

€ 31,00

Risotto alla cipolla e cipollotto, sgombro affumicato e brodo di sgombro

Onion and spring onion risotto, smoked mackerel and mackerel broth

(L-P-SE)

Lumache e lumachine

€ 28,00

Lumachine di semola con murice[Ⓐ] prezzemolo e aglio nero

Semolina "lumachine" pasta with murex,[Ⓐ] parsley and black garlic

(F-M)

Mezzi paccheri

€ 31,00

Mezzi paccheri con estrattodi carciofo arrostito e alici marinate

"Mezzi paccheri" pasta with grilled artichoke extract and marinated anchovies

(F-P)





Secondi Piatti - Main Course

Pesce alla mugnaia

€ 35,00

Trancio del pescato[Ⓐ] del giorno, mugnaia di carote fermentate e pesto di fagiolini

Fillet of the catch[Ⓐ] of the day served with buttered fermented carrots with green bean pesto

(P-SE-L)

Variazione di agnello Laticauda

€ 37,00

Agnello[Ⓐ] in tre cotture, sedano rapa, limone salato e il suo fondo

Triple-cooked "Laticauda" lamb[Ⓐ] served with celeriac, salted lemon and its own jus

(F-U-L-SE)

Pescato del giorno (SQ.)

€ 90,00/Kg

(alla brace, acqua pazza, sale)

Catch of the day, (priced by weight)

(grill-salt-"acqua pazza")

(U-P)





Contorni - Side Dishes

Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i> (L)	€ 10,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 10,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 8,00
Conciata di pomodori di stagione <i>Dressed seasonal tomatoes</i>	€ 8,00





Menù Dessert

Dessert menu

Bianco di bufala Yogurt ^(A) di bufala, nespola lattofermentata e menta <i>Buffalo milk yogurt^(A) with fermented loquat and mint</i> (L - SO)	€ 12,00
Amalfi 3.0 Cremoso al limone, mandorle e clorofilla di foglie di limone <i>Lemon cream, almonds, and lemon leaf chlorophyll</i> (FG-U-L)	€ 14,00
Radici amare Bavarese ^(A) al caffè, caprino e pane croccante al Concerto <i>Coffee bavarois,^(A) goat cheese and crispy bread infused with Concerto liqueur</i> (F-FG-L-U-SO)	€ 14,00
Percorso del cacio proposta dallo Chef <i>Our Chef's cheese tasting</i> (L)	€ 18,00

La nostra selezione di Vini a Dessert

Our Selection of Dessert Wines

Ben Ryé <i>Zibibbo</i>	Donnafugata	€ 12,00
Mel <i>Fiano e Greco di Tufo</i>	Antonio Caggiano	€ 12,00
Recioto della Valpolicella Classico <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	Antolini	€ 12,00
Aglianico Blu Onice DOC 2019 <i>Aglianico</i>	Nativ	€ 14,00
Brunello di Montalcino DOCG 2017 <i>Sangiovese</i>	Casale del Bosco	€ 22,00
Barolo DOCG <i>Nebbiolo</i>	Massolino	€ 25,00

Gentile Ospite,

di seguito la lista dei codici relativi agli allergeni presenti nei nostri piatti o utilizzati nella preparazione degli stessi.

Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

Dear Guest,

please find below the list of allergens codes contained in our dishes or that may be used during their preparation.

Our staff is at your disposal should you require any further information.

1. **Cereali contenenti glutine** (F)
(Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.)
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut etc.)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei** (C)
Crustaceans and products thereof
3. **Uova e prodotti a base di uova** (U)
Eggs and products thereof
4. **Pesce e prodotti a base di pesce** (P)
Fish and products thereof
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi** (A)
Peanuts and products thereof
6. **Soia e prodotti a base di soia** (SO)
Soyabeans and products thereof
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)** (L)
Milk and products thereof
8. **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.)** (FG)
Tree nuts (almonds, hazelnuts, nuts etc.)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano** (SE)
Celery and products thereof
10. **Senape e prodotti a base di senape** (S)
Mustard and products thereof
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo** (SM)
Sesame seeds and products thereof
12. **Anidride solforosa e solfiti** (SUL)
Sulphur dioxide and sulphites
13. **Lupini e prodotti a base di lupini** (LU)
Lupin beans and products thereof
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi** (M)
Molluscs and products thereof

I piatti contrassegnati con ©, in base alla disponibilità/stagionalità, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine.

I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con Ⓐ, vengono sottoposti a processo di abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Alcuni alimenti possono contenere nichel. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Dishes marked with an ©, based on availability/seasonality, are prepared with raw ingredients frozen on-site or deep-frozen at source.

Fresh animal products, as well as raw fish products, marked with a Ⓐ, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04.

Some food may contain nickel. For more information, please ask the restaurant staff.

